

令和6年度

4月 献立表

笠松町学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます

春の訪れとともに、新しい仲間と学校生活がスタートしました。学校給食は、子どもたちが生涯にわたって、健康なからだと豊かな心を育む食生活を実践できるように実施されています。子どもたちに食の楽しさや大切さを伝え、給食が毎日楽しみになるような給食づくりを目指します。



毎月19日は「食育の日」

- おはなし給食
- 日本の郷土料理
- 世界の料理
- 地産地消の献立などを行います。

- 【主食】**(ごはん・パン・めん)
- ・麦ごはん 週2.5回(月火金)
 - ・炊き込みごはん 週0.5回(火)
 - ・パン 週1回(木)
 - ・めん類 週1回(水)
 - (うどん、中華めん、ソフトスパゲッティめん、やきそば、イタリアンスパゲッティなど)

笠松町の学校給食



- 【主菜】**(肉・魚・豆製品・卵)
- ・炒め物・焼き物・揚げ物・蒸し物
- 【副菜・汁物・デザート】**(野菜・果物)
- ・サラダ・和え物・煮物
 - ・汁物
 - ・果物・デザート

給食では、こんなことを大切にしています。

- * 主食+主菜+副菜、汁ものを組み合わせた日本型食生活
- * 和食や行事食、郷土料理などの日本食文化の伝承
- * 岐阜県内の地産産物を積極的に活用
- * 季節感を感じることができる旬の食材の使用
- * うす味で素材の味や天然のだしを生かす料理
- * よく噛む食材や料理の実施
- * 心のこもった手作りの料理

8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
<p>しぎょうしき 始業式</p>	<p>小561・中691 kcal</p> <p>ほうれんそうと 白さいの ごまあえ</p> <p>キャベツのみそ汁</p> <p>むぎごはん</p>	<p>小633・中810 kcal</p> <p>じゃがいもにつけ</p> <p>春のかきあげ</p> <p>うどん</p>	<p>小657・中816 kcal</p> <p>お祝いゼリー</p> <p>ハンバーグの デミグラスソースかけ</p> <p>コーンサラダ(ド)</p> <p>ポテトスープ</p> <p>バーガーパンズ</p>	<p>小595・中745 kcal</p> <p>さばのみそに</p> <p>わふうあえ</p> <p>さくらのすまし汁</p> <p>むぎごはん</p>
<p>小632・中777 kcal</p> <p>キャベツのゆかりあえ</p> <p>れんこんチップス</p> <p>ポークカレー</p> <p>むぎごはん</p>	<p>小642・中776 kcal</p> <p>ポテトとスナックえんどうのチーズやき</p> <p>デコボン</p> <p>コーンポタージュ(ク)</p> <p>チキンライス</p>	<p>小622・中800 kcal</p> <p>フルーツあえ</p> <p>フラנקフルト</p> <p>やきそば</p> <p>小がたコッパン</p>	<p>小629・中779 kcal</p> <p>いちごジャム</p> <p>ミニキッシュ</p> <p>食パン</p> <p>ブロッコリーサラダ(ド)</p> <p>クラムチャウダー</p>	<p>小551・中689 kcal</p> <p>ひだ</p> <p>ほうれん そうの おひたし</p> <p>さわらのほおぼみそやき</p> <p>豆ふとゆばのすまし汁</p> <p>大こぼごはん</p>
<p>小644・中805 kcal</p> <p>パンサンスー</p> <p>肉しゅうまい</p> <p>マーボー豆ふ</p> <p>むぎごはん</p>	<p>小619・中760 kcal</p> <p>キャベツのごまあえ</p> <p>三色そばろごはんの具</p> <p>たまねぎのみそ汁</p> <p>むぎごはん</p>	<p>小656・中850 kcal</p> <p>海そうサラダ(ド)</p> <p>ココアまめ</p> <p>ソフトスパゲティ</p> <p>ミートソース</p>	<p>小623・中800 kcal</p> <p>アスパラとキャベツのソテー</p> <p>タンドリーチキン</p> <p>くろパン</p> <p>ABCスープ</p>	<p>小552・中661 kcal</p> <p>豆ふのでんがく</p> <p>ふた肉と ごぼうの きんぴら</p> <p>春のかすみ汁</p> <p>むぎごはん</p>
<p>しょうわ ひ 昭和の日</p>	<p>小638・中802 kcal</p> <p>キーマカレー</p> <p>青のりポテト</p> <p>ナン</p> <p>レタスのスープ</p>	<p>~ご家庭へのお願い~</p> <p>給食をクラスの仲間と楽しくおいしく食べることができるように、ご家庭でも次のようなことに配慮をお願いします。</p> <ul style="list-style-type: none"> * 「早ね・早起き・朝ごはん」を心がけ、生活リズムを整えましょう。 * 「いただきます。ごちそうさま」のあいさつで感謝の気持ちを大切にしましょう。 * 「苦手なものも少しずつ」バランスよく食べられるようにしましょう。 * 「正しい食事のマナー」を身につけましょう。 		

☆学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により、県・町・JAグループの一部助成を受けています。塩分量の月平均は、小学校2.4g、中学校3.1gです。

小学校1年生の給食は
11日(木)よりスタートします。

こちらから給食に
関する情報をみる
ことができます。

